

DERWENT-ACC-NO: 1975-J4229W

DERWENT-WEEK: 197534

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

**TITLE: Frying pan with hot fat splash guard - prevents
explosive re-evaporation of condensed steam
produced
during cooking**

PATENT-ASSIGNEE: TURMIX AG[TMIX]

PRIORITY-DATA: 1974CH-0006571 (May 14, 1974)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES
MAIN-IPC			
CH 563760 A	July 15, 1975	N/A	000
N/A			

INT-CL (IPC): A47J037/12

ABSTRACTED-PUB-NO: CH 563760A

BASIC-ABSTRACT:

**The frying pan (1) has a double-walled vessel (2) with a heating
element (3) in
the base and containing cooking oil (4). A cylindrical wall (5) is
fixed on
the upper edge of the vessel (2). At the lower inside end of the
cylinder (5)**

there is a groove (6) with a flat base (6a) and a vertical rim (6b).
Underneath the groove (6) is a similar smaller groove (7) which
locates the
vessel (5) in the matching projection of the top edge of the frying
pan. Any
steam produced during cooking, which condenses on the wall of
the cylinder (5),
is trapped in the groove (6) so that it cannot fall into the hot fat
and cause
splashing by explosive re-evaporation.

TITLE-TERMS: FRY PAN HOT FAT SPLASH GUARD PREVENT
EXPLOSIVE EVAPORATION
CONDENSATION STEAM PRODUCE COOK

DERWENT-CLASS: P28



①⑨

CH PATENTCHRIFT A5

①①

563 760

s

- ②① Gesuchsnummer: 6571/74
⑥① Zusatz zu:
⑥② Teilgesuch von:
②② Anmeldungsdatum: 14. 5. 1974, 17 h
③③ ③② ③① Priorität:

Patent erteilt: 31. 5. 1975

- ④⑤ Patentschrift veröffentlicht: 15. 7. 1975

- ⑤④ Titel: **Schutzvorrichtung an einem zur Aufnahme von erhitztem Fett bestimmten Backapparat**

- ⑦③ Inhaber: **Turmix AG, Jona**

- ⑦④ Vertreter: **Scheidegger, Zwicky & Co., Zürich**

- ⑦② Erfinder: **Max Wunderlin, Jona**

Die Erfindung betrifft eine Schutzvorrichtung an einem zur Aufnahme von erhitztem Fett bestimmten Backapparat, insbesondere Friteuse.

In einer Friteuse wird Öl auf eine Temperatur bis zu 200° C erhitzt, um Nahrungsmittel in dem Öl zu backen. Je nach der Art der verwendeten Nahrungsmittel spritzt mehr oder weniger Öl über den oberen Rand des Backapparates hinaus, weshalb man, um dies zu verhindern, bei bekannten Apparaten dieser Art einen Spritzschutz in Form einer den Ölbehälter nach oben verlängerten Wand vorgesehen hat, die in der Regel ein getrenntes Zusatzteil darstellt. Diese Spritzschutzwand verhindert zwar das Spritzen des heissen Öls in die Umgebung des Backapparates, sie erweist sich jedoch insofern als nachteilig, als an dieser Wand das in Dampfform aus dem Backgut entweichende Wasser kondensiert und von der Wand in den Ölbehälter gelangt, wo es sich am Boden sammelt und durch die Erhitzung wiederum verdampft, wobei jedoch der unter dem Öl sich bildende Dampf mit entsprechendem Knall explosionsartig entweicht und Öl mitreisst, wodurch die Bedienungsperson erschreckt und gefährdet wird. Die aus den Nahrungsmitteln frei werdende Wassermenge ist nicht unerheblich, beispielsweise wird beim Fritieren von 1 kg Kartoffeln 1/2 kg Wasser frei, das als Dampf an der kalten Spritzschutzwand und der Wandung des Apparates kondensiert.

Die vorliegende Erfindung setzt sich daher zum Ziel, die zuvor beschriebenen nachteiligen Folgen der Kondensation von Wasserdampf an der Spritzschutzwand zu verhindern. Um dies zu erreichen, ist die Schutzvorrichtung der eingangs bezeichneten Art erfindungsgemäss dadurch gekennzeichnet, dass an einer vom Rand des oben offenen Backapparates ringsum nach oben sich erstreckenden, als Spritzschutz dienenden Wand an deren unterem Rand innenseitig mindestens eine Auffangrinne für das in Dampfform aus dem Backgut entweichende und an der Wand kondensierende Wasser angeordnet ist.

Vorzugsweise ist eine längs des Umfangs umlaufende Auffangrinne vorgesehen, doch können auch mehrere, über Teilstrecken des Umfangs sich erstreckende Auffangrinnen vorgesehen sein, was mit einer ein- oder mehrfach unterbrochenen Auffangrinne gleichbedeutend ist und dann in Frage kommt, wenn auch die Wand über einen Teil der Wandhöhe sich erstreckende Unterbrechungen, beispielsweise zum Einhängen des Fritierkorbs, aufweist.

Der Backapparat und die als Spritzschutz dienende Wand können einstückig ausgebildet sein, so dass die Wand eine Verlängerung der Apparatewandung nach oben bildet. Zweckmässig ist die Wand jedoch als ein vom Backapparat lösbares und auf dessen oberen Rand aufsetzbares Teil ausgebildet. Die Wand und die Ablaufrinne sind vorzugsweise einstückig ausgebildet. Ferner kann die vorzugsweise zylindrische Wand in zweckmässiger weiterer Ausgestaltung in ihrer lichten Weite grösser bemessen sein als der Backapparat in seiner Aussenabmessung, so dass die lösbare Wand bei Nichtgebrauch umgekehrt über den Backapparat gestülpt werden kann. Die vorzugsweise aus Metall oder Kunststoff bestehende Wand kann aber auch nach oben konisch sich erweiternd ausgebildet sein, wenn der Backapparat nach oben konisch sich verengend ausgebildet ist, wobei aufgrund entsprechender Abmessungen von Backapparat und Wand diese auch bei Nichtgebrauch umgekehrt über den Backapparat gestülpt werden kann.

Ein Ausführungsbeispiel des Erfindungsgegenstandes ist nachfolgend anhand der Zeichnung näher beschrieben. Die Zeichnung zeigt schematisch und im Längsschnitt eine Friteuse mit aufgesetzter Spritzschutzwand.

Die Friteuse 1 weist einen doppelwandigen Behälter 2

auf, der im unteren Teil eine Heizvorrichtung 3 besitzt, um eine in dem Behälter enthaltene Menge Öl 4 zu erhitzen.

Auf den Rand des nach oben offenen Behälters 2 ist eine nach oben sich erstreckende zylindrische Wand 5 aufgesetzt. Diese Wand besitzt am unteren Rand eine Auffangrinne 6, die an die Wand angeformt ist, wobei an einen waagrechten Rinnenboden 6a ein senkrechtes inneres Bord 6b der Rinne anschliesst. Die Wand 5 und das innere Bord 6b der Ablaufrinne sind über den Rinnenboden 6a nach unten verlängert, so dass sie zusammen mit der Unterseite des Rinnenbodens eine weitere nutförmige Rinne 7 zum Aufsetzen der Wand auf den oberen, in diese Rinne eingreifenden Rand des Behälters 2 bilden, wobei dieser Rand zum passenden Eingreifen in diese Rinne im Querschnitt rechteckig ausgebildet ist.

An der Wand 5 kondensiert das aus dem Backgut in Dampfform entweichende Wasser und läuft an der Wandinnenseite nach unten, um sich in der Auffangrinne zu sammeln. An der Rinne kann ein nicht dargestellter Ablauf zur Abführung des Wassers nach aussen vorgesehen sein.

Die als Spritzschutz dienende Wand 5 ist zylindrisch und in ihrer lichten Weite so bemessen, dass sie bei Nichtgebrauch umgekehrt über die Friteuse gestülpt werden kann.

In weiterer, nicht näher dargestellter Ausgestaltung kann die Wand auch nach oben konisch sich erweiternd ausgebildet sein, wenn der Behälter der Friteuse nach oben konisch enger werdend ausgebildet ist, wobei die lichte Weite am oberen Rand der Wand grösser ist als die Aussenabmessung des Behälters im der Wandhöhe entsprechenden Abstand vom oberen Behälterrand, damit die lösbare Wand bei Nichtgebrauch umgekehrt über die Friteuse gestülpt werden kann.

Ferner können in weiterer Ausgestaltung auch zweckmässig Wand und Auffangrinne getrennte Teile sein, beispielsweise kann eine Wand ihrerseits in eine auf den oberen Rand des Backapparates aufgesetzte Auffangrinne hineingestellt sein, was nicht weiter dargestellt ist, oder es kann eine Auffangrinne an die auf den Backapparat aufgesetzte Wand innenseitig angehängt sein.

PATENTANSPRUCH

Schutzvorrichtung an einem zur Aufnahme von erhitztem Fett bestimmten Backapparat, insbesondere Friteuse, dadurch gekennzeichnet, dass an einer vom Rand des oben offenen Backapparates ringsum nach oben sich erstreckenden, als Spritzschutz dienenden Wand an deren unterem Rand innenseitig mindestens eine Auffangrinne für das in Dampfform aus dem Backgut entweichende und an der Wand kondensierende Wasser angeordnet ist.

UNTERANSPRÜCHE

1. Schutzvorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, dass an der Wand eine längs des Umfangs umlaufende Auffangrinne vorgesehen ist.

2. Schutzvorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, dass an der Wand mehrere, über Teilstrecken des Umfangs sich erstreckende Auffangrinnen vorgesehen sind.

3. Schutzvorrichtung nach Unteranspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Wand und die Ablaufrinne einstückig ausgebildet sind.

4. Schutzvorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, dass die Wand und der Backapparat zur Aufnahme des Fettes einstückig verbunden sind.

5. Schutzvorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, dass die Wand als ein vom Backapparat lösbares und auf dessen oberen Rand aufsetzbares Teil ausgebildet ist.

6. Schutzvorrichtung nach Unteranspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Wand zylindrisch und ihre lichte Weite grösser ist als der Backapparat in seiner Aussenabmessung, so dass die lösbare Wand bei Nichtgebrauch umgekehrt über den Backapparat gestülpt werden kann.

7. Schutzvorrichtung nach Unteranspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass der Backapparat nach oben konisch sich verengend ausgebildet ist und die Wand nach oben konisch sich erweiternd ausgebildet und ihre lichte Weite am oberen

Rand grösser ist als die Aussenabmessung des Backapparates im der Wandhöhe entsprechenden Abstand vom oberen Rand des Backapparates, so dass die lösbare Wand bei Nichtgebrauch umgekehrt über den Backapparat gestülpt werden kann.

8. Schutzvorrichtung nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, dass die Wand aus Metall oder Kunststoff besteht.

